

## 监督管理

## 中山市部分腊味制品中金属污染状况监测分析

冯银凤 黄 诚 周日东 吴惠刚 欧阳珮珮 陈秀惠 胡嘉慧  
(中山市疾病预防控制中心,广东 中山 528403)

**关键词:**肉制品;金属;食品污染

2005 年国家制定了新的腌腊肉制品卫生标准 (GB 2730—2005)<sup>[1]</sup>,并将铅、镉、总汞列入腌腊肉制品的强制性监测项目。为了掌握中山市腊味制品中铅、镉、总汞等金属的污染状况,在 2005 年、2006 年的秋冬季,中山市疾病预防控制中心分别对中山市各生产厂家的腊味制品进行抽样监测,并对这些数据进行整理和分析,现将研究结果报告如下。

## 1 材料和方法

1.1 样品来源 监测的腊味制品由中山市疾病预防控制中心公共食品卫生科的专职采样员,在 2005

年、2006 年的秋冬季对中山市部分生产厂家的腊味制品进行抽样监测,共采集了 265 份腊味制品。

### 1.2 仪器和试剂

1.2.1 仪器 美国瓦里安公司 AA-2202 塞曼原子吸收分光光度计,铅、镉空心阴极灯(瓦里安公司);北京万拓公司 AFS-930a 双道原子荧光光度计,汞特种空心阴极灯;意大利 Ethos Touch Control 微波消解系统。

所有玻璃仪器均以硝酸溶液(20%)浸泡 24 h 以上,用水反复冲洗,最后用去离子水冲洗干净晾干。

法。因此,如何规范食品感官鉴定、对待鉴定结论,使其成为定案和处罚的独立证据,是我们建议亟待解决的问题。具体建议如下。

(1) 将“经感官鉴定异常,影响营养和卫生的食品”作为违法条款,补入《食品卫生法》第 9 条的禁止生产经营食品中。将感官异常食品作为经常性监督内容,利用有限的监督资源,对问题食品早期发现,及时查处,有效遏制违法行为,做到防患于未然。这样不仅可降低执法成本,还可充分体现卫生监督的预防功能。

(2) 制定相应的感官鉴定方法,从概念、程序、鉴定人资格、回避情形、鉴定结论文书、异常食品处置等方面进行规范。使现场卫生监督中的食品感官鉴定有法可依,有章可循。

规范需对“监督机构的监督员承担鉴定任务,就是监督与出据不分”的说法加以明确。行政诉讼中用“参与者”与“当事人”区别与案件有无利害关系。鉴定人对某一专门问题,出具鉴定结论是其个人行为,与案件结果无利害关系,仅对所签署具有证明作用的鉴定结论负责,是诉讼的参与者。而鉴定人所在的监督单位并非是诉讼的参与者<sup>[1]</sup>。从诉讼法律关系证明,符合以“鉴定人”身份出具鉴定结论,不存

在“监督与出据”不分之说。

(3) 目前,我国存在的假冒伪劣、掺杂使假的食品质量安全问题比较突出,在感官鉴定尚“无法”可依的情况下,对发生在现场监督中的感官鉴定应谨慎操作。需“感官异常”的判定作为行政处罚证据时,要考虑其必须满足“证据”的条件。现场发现食品生虫等情况,或接待发霉或混有异物的食品投诉案件时,用《现场监督笔录》、《询问笔录》记载“事实”(不具有鉴定结论的确定性)<sup>[3]</sup>,在得到当事人签字认同后,才有可能成为事实证据定案。

当相对人对食品“感官异常”不予认同、不在询问笔录或现场监督笔录上签字,感官鉴定不能对违法行为形成证据链,无法证明违法事实确凿时,不能以此定案或进行行政处罚。应根据感官性状,由经资质认证的检验机构进行相应的理化或微生物检验,依其结果判定产品合格与否。

## 参考文献

- [1] 卞建民. 证据法学[M]. 北京:中国政法大学出版社,2002.
- [2] 陈宗道,刘全福,陈绍军. 食品质量管理[M]. 北京:中国农业大学出版社,2003.
- [3] 熊文钊. 现代行政法原理[M]. 北京:法律出版社,2000.

[收稿日期:2007-08-02]

1.2.2 试剂 硝酸 德国 Merck 公司(保证试剂)。标准物质 铅标准溶液 GBW(E)080398:0.50 mg/L、镉标准溶液 GBW(E)080401:100 mg/ml,汞标准溶液 GBW(E)080392:10 mg/ml,均购自国家标准物质研究中心。

1.3 样品处理 铅、镉、总汞样品处理:准确称取 0.500 0 g试样置于微波消解罐中,分别加入 7.0 ml 硝酸,1.0 ml 过氧化氢,盖好安全阀后,将消解罐放入微波炉消解系统中进行微波消解,消解完全后,在可控温电热板下驱酸,冷却,定容至 10.00 ml,同时做试剂空白。

1.4 测定方法 执行国家标准食品卫生检验方法 GB/T 5009.12,15,17—2003 食品中铅、镉、总汞的测

定方法<sup>[2]</sup>。其中铅、镉采用石墨炉原子吸收光谱法,总汞采用原子荧光光谱分析法。

1.5 判定标准 腌腊肉制品国家卫生标准 GB 2730—2005。

1.6 实验室质量控制 两年多来参加 CBNA、广东省疾病预防控制中心下发的铅、镉、汞等盲样考核,结果均合格。在每批样品测定时均测上述各标准物质溶液,所测值均落在其标准值范围。

## 2 结果

两年度共采集 265 份腊味制品进行检测,共获得了 795 份监测数据,其监测情况详见表 1。

表 1 2005 - 2006 年中山市腊味中铅、镉、总汞监测情况

项目名称	检测份数	含量范围 (mg/kg)	中位数 (mg/kg)	超标份数	不合格率 (%)	卫生限值 (mg/kg)
铅	265	0.011 ~ 0.460	0.0730	4	1.51	0.2
镉	265	0.0090 ~ 0.0890	0.0090	0	0.00	0.1
总汞	265	0.00027 ~ 0.09400	0.0098	3	1.13	0.05

从 2005 - 2006 年两年对中山市腊味制品中铅、镉、总汞的监测数据来看,中山市腊味制品中铅、镉、总汞的含量绝大部分符合腌腊肉制品的国家卫生标准(GB 2730—2005),说明中山市腊味制品中铅、镉、总汞的污染并不严重,但仍有少部分腊味制品的铅、总汞存在超标现象,证明部分腊味制品仍存在污染问题,应引起各相关政府部门重视,同时应加强对中

山市腊味中有害重金属污染物的卫生管理和监测。

## 参考文献

- [1] GB 2730—2005. 腌腊肉制品卫生标准[S].
- [2] GB/T 5009—2003. 食品卫生检验方法 理化部分[S].

[收稿日期:2007 - 08 - 02]

中图分类号:R15;O614 文献标识码:C 文章编号:1004 - 8456(2007)06 - 0541 - 02

## 消息

### 乳制品有助减少体内脂肪的存储

西澳洲科廷大学公共卫生学院 Mario Soares 博士率领的研究小组在一项有关乳类食品的研究中发现,钙,尤其是乳钙,在补充人体钙缺乏的同时,还可以起到消耗脂肪减少体内脂肪储存的作用。

澳大利亚乳业局乳品链创新项目计划经理 Phillip Marzella 博士指出,全球肥胖症人群急剧上升的现象已经引起许多国家医疗卫生、营养保健方面专家的关注。澳大利亚乳业局资助该项目研究的目的之一,即为了探求食用钙量与减肥间是否存在关联。他领导的研究人员首先就澳大利亚促进健康委员会 1995 年公布的该国营养调整重新进行了分析。发现钙摄入量最高(每日超过 1 000 mg)的人,身体质量指数(BMI)最低,腰围最小,而每日钙摄入量不足 600 mg 的人则相反。就是说身体质量指数越高,腰围越大,而这两项指标也是用于追踪人体体重的两项主要指标。研究对象在 3 个月中食用两种减肥饮食,一种为高钙饮食,另一种为低钙饮食。研究首先分析了食用高钙早餐(乳钙或补钙品)与食用低钙早餐相比,食用高钙早餐比食用低钙早餐消耗的脂肪更多。食用高乳品膳食者消耗脂肪略高于加钙膳食者。同时还研究在综合食用低钙或高钙早餐和午餐时研究对象所受的影响。结果显示,食用高钙早餐者消耗脂肪的情况最好,即使他们随后食用低钙午餐也是如此。

Soares 博士分析认为牛奶中的乳清蛋白质等其他成分,可能有助于增强人体消耗脂肪的能力。他强调说该研究结果虽然十分乐观,但食用特殊饮食者仍需监测所摄入的热量才能保持体重。